3

ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

ÉTUDE PRÉLIMINAIRE

La FORMATION PROFESSIONNELLE au secondaire

Québec

ALIMENTATION HÔTELLERIE, RESTAURATION

CUISINE D'ÉTABLISSEMENT

ÉTUDE PRÉLIMINAIRE

90-04259/

ÉQUIPE DE PRODUCTION

Recherche et rédaction	Jean Turgeon, DFP, MÉQ
Coordination	Fernand Laplante, DFP, MÉQ
Correction-révision	Karen Dorion-Coupal, Les Services linguistiques Dorion-Coupal
Saisie du texte	Madeleine Anctil, DFP, MÉQ Josée Bouchard, DFP, MÉQ
Édition électronique	Johanne Bédard, DFP, MÉQ

Dépôt légal: Deuxième trimestre 1989
Bibliothèque nationale du Québec
ISBN: 2-550-14788-X

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

Les études préliminaires ont pour but d'établir la pertinence d'élaborer ou de réviser un programme de formation professionnelle. Elles permettent de définir les besoins de formation, de cerner la clientèle cible et de préciser la situation de travail dont il est question. Elles permettent également de consulter les études déjà réalisées, de répertorier la documentation disponible, d'anticiper les effets de l'implantation du programme et d'arrêter une planification des productions à venir.

Ces études n'ont pas de statut prescriptif ou officiel. Elles font le point sur la problématique relative à un programme d'études à un moment donné. Les orientations qu'elles présentent seront précisées au cours des étapes ultérieures du processus d'élaboration de programmes et elles pourront même être revues, en partie ou en totalité. Le schéma suivant permet de situer l'étude préliminaire parmi l'ensemble des productions reliées aux programmes.

Le ministère de l'Éducation a pris l'initiative de diffuser ces études afin de tenir ses partenaires informés des travaux d'élaboration de programmes en cours et des échéances prévues pour qu'ils puissent se préparer à leur implantation. Cette initiative vise aussi à faire partager des problématiques et à susciter des réactions qui contribueront à l'émergence de solutions de formation plus adéquates.

PRODUCTIONS RELIÉES AU PROCESSUS D'ÉLABORATION DE PROGRAMMES

ÉTAPES	DOCUMENTS
A- Études et planification	— Document d'orientation pour le développement du secteur — Répertoire des profils de formation professionnelle (GIPEX) — Planification quinquennale — **Étude préliminaire**
B- Production de programmes	— Analyse de situation de travail — Précision sur les orientations et les objets de formation du programme — Programme d'études
C- Production de support au programme	— Guide d'organisation pédagogique et matérielle — Guide pédagogique — Guide d'évaluation

TABLE DES MATIÈRES

1. **PRÉSENTATION** 1

2. **PORTRAIT DE LA MAIN-D'OEUVRE** 2

   2.1 Professions significatives 2
   2.2 Besoins de main-d'oeuvre 2

3. **PORTRAIT DE LA FORMATION** 3

   3.1 Acquis 3
   3.2 Lacunes et difficultés 3
   3.3 Particularités 3

4. **PROPOSITION D'ORIENTATION DU PROGRAMME** 4

5. **HYPOTHÈSE DE CALENDRIER** 4

6. **RECOMMANDATIONS** 5

1. PRÉSENTATION

Le document d'orientation pour le développement du secteur **Alimentation, hôtellerie et restauration** trace un juste portrait de ce secteur.

On y constate que chacun des métiers de base a sensiblement évolué au cours de la dernière décennie. Il ne s'agit pas d'une évolution technologique mais d'un changement des métiers dans leur essence propre.

Le programme Cuisine d'établissement est la pierre angulaire du secteur. C'est en effet le programme qui compte la clientèle étudiante la plus importante.

Cette étude préliminaire a pour but de valider l'hypothèse énoncée dans le document d'orientation selon laquelle il serait souhaitable que la première intervention du Ministère soit d'élaborer un nouveau programme de cuisine d'établissement.

2. PORTRAIT DE LA MAIN-D'OEUVRE

2.1 PROFESSIONS SIGNIFICATIVES

Le programme prépare à la profession de cuisinier ou cuisinière d'établissement. En 1989, ce métier doit être polyvalent. On retrouve en effet plusieurs professions significatives liées de près à ce métier.

Professions significatives	Code CCDP	Cote Fg	Cote PPS
Chef de cuisine	6120-127	4	8
Sous-chef de cuisine	6120-128	4	8
Chef de partie	6120-129	4	8
Chef de banquet	6121-113	4	8
Chef saucier	6121-116	4	8
Chef rôtisseur	6121-117	4	8
Chef préposé au garde-manger	6121-119	4	8
Chef entremétier	6121-120	4	8
Cuisinier d'établissement	6121-114	4	7
Cuisinier traiteur	6121-121	4	8
Premier cuisinier	6121-127	3	7
Second cuisinier	6121-131	3	6

2.2 BESOINS DE MAIN-D'OEUVRE

L'effectif de cette profession se concentre dans les secteurs de l'hébergement, de la restauration et des services de santé.

En raison d'un manque d'expérience de la main-d'oeuvre disponible, on prévoyait en 1988 des pénuries de chefs de cuisine.

L'emploi des cuisiniers et cuisinières devrait enregistrer un taux de croissance supérieur à la moyenne. La demande touche surtout les cuisiniers d'expérience travaillant dans les restaurants, les cafétérias, les hôtels et les établissements de service rapide.

On prévoit une croissance continue de l'emploi dans le domaine des services de restauration en raison de l'augmentation du revenu en général, du plus grand temps consacré aux loisirs et de la place grandissante qu'occupent les femmes sur le marché du travail.

Les conditions de travail expliquent souvent les pénuries de main-d'oeuvre signalées dans l'ensemble du Québec parmi les professions de cuisinier d'établissement, de chef cuisinier, de cuisinier d'établissement communautaire et de premier cuisinier.

	Professions en demande	Demande annuelle à moyen terme	Demande annuelle à long terme
6120	Chef, sous-chef, chef de partie, etc.	372	752
6121	Cuisinier d'établissement, premier cuisinier, etc.	645	1 662

Sources: Alimentation, hôtellerie et restauration: Orientations pour le développement du secteur

3. PORTRAIT DE LA FORMATION

3.1 ACQUIS

- Le programme Cuisine d'établissement est présent dans chacune des régions administratives scolaires du Québec à l'exception du territoire du Nouveau-Québec.
- Il y a concentration des enseignements offerts aux jeunes et aux adultes, favorisant ainsi le développement de centres spécialisés.

3.2 LACUNES ET DIFFICULTÉS

- Il y a un manque de liens étroits, stables et permanents entre l'école et le monde du travail, ce qui nuit à la mise à jour des besoins de formation et des attentes des employeurs.
- L'aménagement et l'équipement sont inadéquats et incomplets dans certains ateliers.
- Il y a un manque de concertation des divers intervenants et intervenantes du milieu scolaire (conseillers en orientation et information scolaires, enseignants), ce qui empêche de bien définir les exigences reliées aux divers programmes du secteur.
- Certains métiers sont victimes de préjugés.
- Les enseignants et enseignantes ont de la difficulté à suivre l'évolution du métier (techniques nouvelles, gestion, nouveaux produits, etc.).

3.3 PARTICULARITÉS

- Le programme de cuisine d'établissement est le plus élaboré du secteur.
- Il prépare à la profession la plus connue, celle qui avec la pâtisserie est la plus populaire auprès des élèves.
- La formation vise l'acquisition de techniques de base et de connaissances liées à la cuisine classique, traditionnelle et moderne.
- Elle doit faciliter le transfert de ces acquis à tous les types de restauration, institutionnelle et commerciale, dans la grande et petite hôtellerie.
- Cette formation doit être générale et polyvalente, la spécialisation pouvant s'acquérir au moment de stages ou par le biais de programmes de type ASP.
- De plus, en région, on attend des cuisiniers qu'ils puissent réaliser des mets de cuisine régionale; par exemple, dans la région du Bas St-Laurent et de la Gaspésie, on recherche des cuisiniers connaissant les principaux apprêts de poissons et de fruits de mer.
- De façon générale, les chefs d'hôtels et de restaurants préfèrent de plus en plus travailler avec des cuisiniers et cuisinières ayant reçu une formation pertinente; cependant, plusieurs employeurs acceptent d'engager des cuisiniers formés sur le tas, particulièrement dans les établissements offrant des mets simples.
- Cette simplification du service est aussi la conséquence du manque de qualification de la main-d'oeuvre, d'où l'importance d'en assurer une bonne formation.

4. PROPOSITION D'ORIENTATION DU PROGRAMME

Le nouveau programme viendrait remplacer le programme harmonisé de 1 200 heures.

Il viserait le développement des compétences liées aux tâches du métier tel qu'il s'exerce actuellement, rejoignant ainsi les souhaits maintes fois exprimés par les employeurs. Rappelons que les chefs de cuisine ont très souvent déploré l'éparpillement des connaissances théoriques des finissants et ce, au détriment d'une maîtrise des habiletés du métier.

La complexité des tâches de cuisine justifie que le nouveau programme demeure dans la filière DÉP. Nous considérons qu'un minimum de 1 350 heures doivent être consacrées à la formation de base d'un cuisinier ou d'une cuisinière. Cette durée minimale laissant peu de place à l'exploration des spécialités du métier, il apparaît nécessaire d'offrir des programmes de spécialisation de type ASP aux élèves désireux de pousser plus loin leur formation professionnelle.

5. HYPOTHÈSE DE CALENDRIER

Étude préliminaire:	Février 1988
Analyse de situation de travail:	Mars 1988
Document d'orientation et objets de formation:	Avril 1988
Élaboration des objectifs:	Février 1989
Guide d'organisation:	Février 1989
Validation finale des objectifs:	Mars 1989
Perfectionnement des enseignants:	Mai, juin 1989
Implantation:	Septembre 1989

6. RECOMMANDATIONS

Le métier de cuisinier a sensiblement évolué au cours de la dernière décennie. Or le programme actuel, bien qu'ayant été partiellement mis à jour, remonte au début des années 1980.

De plus, l'évolution qui a marqué le métier, les exigences nouvelles des entreprises et les attentes des centres de formation incitent à recommander l'élaboration d'un nouveau programme selon la méthode privilégiée à la DFP.

La mise en place d'un tel programme n'impliquerait pas de déboursés très importants. En effet, d'une façon générale, les commissions scolaires autorisées à présenter ce programme profitent déjà d'aménagements et d'équipements de base.

Il est certain que pour tenir compte des technologies nouvelles, quelques équipements viendront éventuellement compléter ceux en place; le coût de ces ajouts devrait cependant être acceptable.

C'est en cuisine d'établissement que se concentre la clientèle du secteur. Afin d'améliorer le produit offert à cette dernière, il semble justifié de recommander l'élaboration d'un nouveau programme.

Jean Turgeon
Responsable du secteur
Alimentation, hôtellerie
et restauration

Gouvernement du Québec
Ministère
de l'Éducation

17-0301-05
8990-311